

Bistro Sihlweid

Wochenkarte vom 15.4. – 21.4.2024

Montag 15.4.

Gemüsesuppe oder Menüsalat

Schweinsgeschnetzeltes mit Senfsauce Ebly, zweifarbige Karotten

Fr. 18.-/16.-

Tagesdessert: Erdbeeren mit Rahm

Fr. 3.-

Fr. 16. -

Fleischherkunft: Schweiz

Dienstag 16.4.

Leichte Minestrone oder Menüsalat

Kartoffel-Lauch-Gratin Marinierter Tofu mit Sesam

würzige Sojasauce

Basmatireis, Wok-Gemüse

Quorn-Gemüse-Ragout

mit rotem Curry Basmatireis

Tagesdessert: Vanilleglace Fr. 3.–

Mittwoch 17.4.

Gebundene Zwiebelsuppe oder Menüsalat

Gedünstetes Pouletragout

Estragonsauce,

Spätzli, Lauchgemüse

Baked Potatoes mit Gemüse und Käse überbacken

Sour Cream

Fr. 18.- / 16. -

Tagesdessert: Süssmostcrème

smostcrème Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Donnerstag 18.4.

Brotsuppe oder Menüsalat

Kalbsschnitzel paniert

Pommes frites

Blumenkohl mit Peterli

Tagesdessert: Meringues mit Rahm

Fleisch Herkunft: Schweiz

Linsencurry mit Gemüse Fr. 18.– / 16. –

Fr. 3.-

Genuss im Zentrum.

Freitag 19.4.

Curry-Kokos-Suppe oder Menüsalat

Gebratenes Forellenfilet an Sauce Hollandaise Tomatenreis, Zucchetti mit Thymian Müscheli mit Tofu-Gemüse-Ragout Fr. 18.-/16.-

Tagesdessert: Schoggicake

Fr. 3.-

Samstag 20.4.

Maiscrèmesuppe oder Menüsalat

Spaghetti Bolognaise Reibkäse Gebratenes Quornschnitzel Rotweinsauce, Pilaw-Reis mit Karotten und Erbsen Fr. 18.-/16.-

Tagesdessert: Vanillequark mit Beeren

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag 21.4.

Spargelcrèmesuppe oder Menüsalat

Bärlauchbraten Röstikroketten Kohlrabi an Crèmesauce Gebratener Camembert mit Kräuterquark, Salzkartoffeln, Rüebli mit Honig

Fr. 21.-/19.-

Tagesdessert: Berliner Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit

Raclettepfännli mit Essiggemüse Inkl. Tagessuppe oder Menüsalat

Fr. 16.-

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1. % Mehrwertsteuer. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.